

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН
ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Б1. ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)

Б1. Б БАЗОВАЯ ЧАСТЬ

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б1. «ФИЛОСОФСКИЕ ПРОБЛЕМЫ НАУКИ И ТЕХНИКИ»

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Целями дисциплины являются: формирование развернутого представления о современной науке, методологии науки и практики и её значении для общей культуры и качества профессиональной деятельности в области технологии продукции и организации общественного питания; рассмотрение современных подходов в философии науки, содержательный анализ конкретных методологических проблема; анализ типов и способов функционирования языка науки, структуры науки, динамики научного знания; расширение профессионального горизонта магистров за счёт таких тем, которые обычно остаются за рамками стандартных курсов.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ОК-1 - способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу ОК-2 - готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения ОК-3 - готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: знать: логику становления и развития научной теории, структуру современного научного знания, историю формирования и концепции основных школ и направлений классической и современной научной мысли; особенности развития отечественной науки и вклада российских ученых в развитие мировой научной мысли; - историю научной методологии и основные направления современных философско-методологических исследований науки <u>уметь</u> -оценивать научные идеи и доктрины с учетом их идеологических и ценностных предпосылок и сферы применимости, проводить методологическую экспертизу соответствующих научных разработок; - ставить научные задачи в области современной науки и методологии, готовить научные статьи в этих областях; - свободно ориентироваться в современных идейно-теоретических и научных дискуссиях, видеть их место в современном мировоззрении. <u>владеть</u> : навыками организации научных дискуссий и междисциплинарного взаимодействия экспертов; - навыками поиска и использования информации о научных концепциях в разрезе исторических эпох и направлений (школ) экономической мысли.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Возникновение науки и основные стадии её исторической эволюции. Структура научного знания. Научные традиции и научные революции. Типы научной рациональности. Динамика науки как процесс порождения новых знаний. Наука в культуре современной цивилизации. Особенности современного этапа развития науки.
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	Лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат

ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет
--	-------

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.Б2. «ОПТИМИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели дисциплины – основа индустриализации общественного питания, основные положения построения технологического потока, технико-экономические предпосылки построения технологического потока, разработка производственной программы и определение потребности в материальных ресурсах, анализ технологических процессов и выбор способов их выполнения, построение структурных схем технологических потоков, особенности разработки многопредметных поточных линий, технико-экономическая эффективность вариантов, аттестация организационно-технического уровня производства предприятия
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ПК-2 - способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов; ПК-21 - исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг способностью в составе коллектива ставить задачи исследования
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать:</u> методы оптимизации технологических процессов промышленного производства продукции общественного питания, а также систему инженерных расчетов, применение которых обеспечит возможность на стадиях проектирования и функционирования процесса принимать наиболее рациональные решения на основе совокупности его технологических, организационных и экономических параметров как единой системы. <u>уметь-</u> результативно использовать в конкретных целях понимания и знаний, своевременно находить наиболее эффективные решения конкретных производственно-технических и проектно-конструктивных задач, а затем их усиленно реализовывать <u>владеть:</u> современными информационными технологиями, информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Промышленная технология-основа индустриализации общественного питания. Основные положения построения технологического потока. Технико-экономические предпосылки построения технологического потока. Разработка технологического потока в пространстве и во времени. Функционирование технологии как системы
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	Лекции, практические занятия
ФОРМЫ	модульное тестирование, реферат

ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.Б3. «МАТЕМАТИЧЕСКОЕ МОДЕЛИРОВАНИЕ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели дисциплины - изучение методов, необходимых для построения моделей при решении теоретических и профессиональных задач, как в процессе обучения, так и в дальнейшей деятельности; выработать навыки математического моделирования прикладных задач
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ОК-3 - готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала ПК-21 - исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг способностью в составе коллектива ставить задачи исследования
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать:</u> изучение методов, необходимых для построения моделей при решении теоретических и профессиональных задач, как в процессе обучения, так и в дальнейшей деятельности; выработать навыки математического моделирования прикладных задач. <u>уметь-</u> систематизировать и обобщать информацию в области новых пищевых продуктов для рационального и сбалансированного питания; изучать и анализировать научно-техническую информацию; проводить исследования и анализировать результаты экспериментов; измерять и составлять описание проводимых экспериментов; <u>владеть:</u> методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; навыками проведения теоретических, экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания; статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Комбинаторный анализ в разработке рецептов. Основные понятия теории вероятностей и математической статистики, используемые при контроле качества пищевых продуктов. Метод наименьших квадратов
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	Лекции, лабораторные работы
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.Б3.
«ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНЫЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»**

<p>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Цели дисциплины - получение целостного представления о высокотехнологичных производствах готовой продукции в коммерческих и социальных предприятиях массового питания, изучение инновационных технологий производства готовых блюд, включающих все стадии технологического процесса от приобретения, хранения и подготовки продуктов до реализации потребителям, с целью улучшения санитарно-гигиенических параметров, повышения экономической эффективности и рентабельности производства продукции массового питания.</p> <p>-получение знаний о физико-химических, бактериологических и микробиологических процессах, протекающих на стадиях приготовления, интенсивного охлаждения, замораживания и регенерации готовой продукции с целью увеличения сроков хранения, максимального сохранения показателей качества и пищевой ценности готовых блюд</p>
<p>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>ПК-2- способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов</p> <p>ПК-7- способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях</p> <p>ПК-14- способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания</p> <p>ПК-17- способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности;</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать:</u> основные стадии высокотехнологичных производств готовой продукции в коммерческих и социальных предприятиях массового питания, влияние технологических параметров на физико-химические, микробиологические и бактериологические процессы, протекающие на стадиях приготовления, интенсивного охлаждения, замораживания, регенерации и в целом на качество готовой продукции, оборудование, используемое для построения технологических линий по производству продуктов питания;</p> <p><u>уметь</u>-использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач, использовать знания новейших достижений науки и технологии в своей научно-исследовательской и научно-производственной деятельности, создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг;</p> <p><u>владеть:</u> фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ</p>	<p>Высотехнологичные производства продуктов питания, их место и роль в системе массового питания населения. Особенности технологии Cook&Chill. Технология CapKold (промышленная технология Cook&Chill). Инновационная технология Cook&Hold. Производство рационов питания с</p>

ДИСЦИПЛИНЫ	применением технологий Long life fresh food (LLFF), Extended Shelf Life (ESL).
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	Лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.Б.5 «МИКРОБИОЛОГИЯ И ЭПИДЕМИОЛОГИЯ В ОБЛАСТИ ПИТАНИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели дисциплины - углубленное изучение основ общей и промышленной микробиологии и микробиологии пищевых производств, формирование научного мировоззрения о роли микроорганизмов в различных процессах переработки и хранения пищевых продуктов
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>- ПК-3 - способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия;</p> <p>ПК-4 - способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции;</p> <p>ПК-5 - способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами</p> <p>ПК-17 - способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности</p> <p>ПК-23 - способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать:</u> современные методы микробиологического контроля качества продукции, исследования качества сырья и продукции питания; основы микробиологии и эпидемиологии.</p> <p><u>уметь-</u> получать и обрабатывать информацию из различных источников, используя самые современные информационные технологии, критически осмысливать полученную информацию, выделять в ней главное, создавать на ее основе новое знание, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риск в области обеспечения качества и безопасности продукции производства,</p>

	<p>снабжения, хранения и движения продукции, использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследования, использовать фундаментальные научные представления и знания в области микробиологии и эпидемиологии.</p> <p><u>владеть</u>: навыками самостоятельной работы, том числе в сфере проведения научных исследований, навыками научного поиска реализуя специальные средства и методы получения нового знания, современными методами исследований качества сырья и продукции питания.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Основы общей и технической микробиологии и микробиологии пищевых производств. Традиционные и новые методы выявления и идентификации микроорганизмов. Микробиологические и эпидемиологические аспекты производства продуктов питания. Микробиологические критерии безопасности сырья, полупродуктов и готовых изделий</p> <p>Методы предохранения продуктов от микробной порчи.</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	Лекции, лабораторные работы
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.Б.6 «СОВРЕМЕННЫЕ МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЙ СЫРЬЯ И ПРОДУКЦИИ
ПИТАНИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели дисциплины приобретение обучающимися необходимых теоретических и практических знаний о современных методах исследований сырья и продукции питания
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ПК-16 - способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач</p> <p>ПК-17 - способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности</p> <p>ПК-23 - способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: современные методы исследований качества сырья и продукции питания при выполнении лабораторных и производственных исследований для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов;</p>

ДИСЦИПЛИНЫ	<p><u>уметь</u>: использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач; применять современные методы исследований качества сырья и продукции питания при выполнении лабораторных и производственных исследований для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов; критически осмыслить полученную информацию, выделить в ней главное, создать на её основе новое знание; самостоятельно или в составе группы вести научный поиск реализуя специальные средства и методы получения нового знания;</p> <p><u>владеть</u>: современными методами исследований качества сырья и продукции питания при выполнении лабораторных и производственных исследований для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов; разработкой методик проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля; навыками самостоятельной работы, в том числе в сфере проведения научных исследований, для получения и обработки информации из различных источников, используя самые современные технологии</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Общие теоретические вопросы. Современные методы исследований органолептической оценки сырья и продукции питания. Современные измерительные (физико-химические) методы исследований сырья и продукции питания. Прикладное использование органолептических и физико-химических методов исследований сырья и продукции питания
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	Лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.Б.7 «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА
ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели дисциплины - формирование знаний, умений и навыков, связанных с информационными технологиями контроля качества продукции в профессиональной области, готовности к управленческому анализу хозяйственной деятельности предприятия по формированию качества продукции
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ	ПК-1 - готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать

ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность; ПК-2 - способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать:</u> общие сведения об информационных технологиях и информационных системах. Основные методы и системы оценки качества продукции. Статистическое управление качеством. <u>Уметь:</u> анализировать информационные технологии в области контроля качества продукции. <u>владеть:</u> проведением статистического анализа, созданием моделей многопараметрических технологических процессов и оптимизацией систем контроля качества с помощью программного пакета «Statistica 6.0».
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Распределение показателей качества по количественному и качественному признакам. Анализ точности технологического процесса. Статистическое управление качеством при помощи графиков. Статистическое управление качеством при помощи диаграммы рассеяния. Статистическое управление качеством при помощи гистограмм. Статистическое управление качеством при помощи диаграммы Парето. Статистическое управление качеством при помощи построения контрольных карт по количественным признакам. Статистическое управление качеством при помощи построения контрольных карт по качественным признакам. Оперативная характеристика одноступенчатого плана контроля по альтернативному признаку. Числовые характеристики одноступенчатого плана контроля по альтернативному признаку. Оперативная характеристика и другие числовые характеристики двухступенчатого плана контроля по альтернативному признаку. Проверка гипотезы о виде функции распределения. Построение и анализ контрольных карт по количественному признаку (STATISTICA 6.0.). Анализ технологического процесса (STATISTICA 6.0.). Построение и анализ контрольных карт по качественному признаку (STATISTICA 6.0.).
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	Лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.Б.8 «ДЕЛОВОЙ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК ПО ПРОФИЛЮ ПОДГОТОВКИ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели дисциплины - формирование и совершенствование иноязычной профессиональной коммуникативной компетенции магистранта
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ	ОК-3 - готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала ОПК-1 - готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на

ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : основы грамматики и лексики иностранного языка <u>уметь</u> : использовать иностранный язык в профессиональной деятельности <u>владеть</u> : навыками выражения своих мыслей и мнения в профессиональном общении на иностранном языке; навыками извлечения необходимой информации из оригинального текста на иностранном языке по проблемам технологии функционального и профилактического питания
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Перевод научной литературы по направлению подготовки. Научный стиль, академический подстиль научного стиля естественнонаучных дисциплин в русском и изучаемом иностранном языке. Проявления интерференции в научной речи на уровне перевода. Специфика перевода научных терминов, единиц измерения, формул, графиков, имен собственных, географических названий, названий организаций. Пути достижения адекватности и эквивалентности при переводе научной литературы. Работа со словарями и справочниками. Использование компьютерных технологий в переводе. Аннотирование, реферирование и составление обзоров. Первичные и вторичные тексты. Выделение основной и второстепенной информации текста. Выделение средств создания цельности и связности текста. Основы компрессии научного текста. Создание вторичных текстов разной степени компрессии. Основные принципы и задачи реферирования. Типы рефератов. Написание реферата. Составление сводных и обзорных рефератов по научной тематике. Составление монографических рефератов. Основные принципы и задачи аннотирования. Составление аннотации. Составление описательных и реферативных аннотаций. Составление аналитических обзоров иноязычной научной литературы по специальности. Написание и презентация научной работы по специальности. Общая характеристика научного стиля, академического подстиля как функциональной разновидности литературного языка. Научный текст. Дефиниция научного текста. Типы научных текстов, их структура, параграфирование, членение на абзацы. Стратификация лексики научной литературы. Терминология и другие показатели научного стиля. Терминология. Термин в языке науки. Критерии терминологичности слова. Дефиниция термина. Понятие терминосистемы. Терминообразование. Классы терминов. Особенности функционирования в научных текстах категорий частей речи иностранного языка в сравнении с русским. Особенности пунктуации. Средства связи текста, выражающие последовательность мыслей, пояснение, уточнение или аргументацию мысли; противительно-ограничительные отношения; итоговое значение. Союзы и сложные обороты и соответствующие им союзы в русском языке. Синтаксис научной речи. Оформление письменных работ. Правила цитирования, оформления сносок, правила составления библиографии. Конспект и правила его составления. Тезисы и правила написания тезисов. Рецензирование. Научное сообщение. Научная статья: принципы написания и презентации. Научно-исследовательская работа магистранта
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	Лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧН	модульное тестирование, реферат

ОГО КОНТРОЛЯ	
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен

Б1. В. ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ОД.1 «СОВРЕМЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ НАУКИ В ПИЩЕВЫХ ОТРАСЛЯХ И ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели дисциплины - получение обучающимися необходимых компетенций, направленных на решение современных проблем науки в производстве продуктов питания, отвечающим требованиям научно-технической политики в области здорового питания и развитию инновационных технологий продуктов питания.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ОК-1 - способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу ПК-2 - способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов ПК-18 - владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания ПК-21 - способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать:</u> новейшие достижения и тенденции развития современной техники, биотехнологии и технологии продуктов питания, государственную и региональную политику в области здорового питания; экологические аспекты производства пищевых продуктов; научно-технические направления в развитии производства пищевых продуктов <u>уметь:</u> вести научный поиск информации по поставленной научной и практической задачи, применяя специальные методы и средства; самостоятельно использовать методы и средства обучения для реализации научно-технической политики в области здорового питания населения; использовать достижения современной техники и технологии продуктов питания в научно-производственной деятельности; пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач <u>владеть:</u> фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания для решения научно-производственных задач в области производства продуктов питания; современными методами исследования для решения научных и практических задач, новейшей информацией в области здорового питания и производства продуктов питания.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Научно-техническая политика в области здорового питания. Фундаментальные научные проблемы переработки сельскохозяйственного сырья. Экологические проблемы производства продуктов питания. Новейшие наукоемкие био- и нанотехнологии производства продуктов питания. Проблемы производства специализированных продуктов питания
ФОРМА	Лекции, лабораторные работы

ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ОД.2
«ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели дисциплины - научить обучающихся использовать в профессиональной деятельности объем базовых теоретических знаний, практических навыков в области биологически активных добавок, ознакомиться с их общей классификацией и применением в создании продуктов функционального назначения
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ПК-2 - способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов ПК-21 - способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать:</u> понятие «пищевые добавки функционального назначения» и «биологически активные добавки»; классификацию пищевых и биологически активных добавок; характеристику и значение биологически активных добавок к пище для организма; о роли и этапах проведения экспертизы и гигиенической сертификации биологически активных добавок; отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии питания. <u>Уметь:</u> оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства; принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами. <u>Владеть:</u> навыками самостоятельной работы, в том числе в сфере проведения научных исследований, способен получать и обрабатывать информацию из различных источников, используя самые современные информационные технологии.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИ КА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Оценка безопасности и гигиеническое регламентирование пищевых добавок в продуктах питания. Классификация пищевых добавок. Лабораторный контроль за содержанием пищевых добавок в продуктах питания. Пищевые добавки, обеспечивающие необходимый внешний вид и органолептические свойства продуктов. Пищевые добавки, предотвращающие микробную и окислительную порчу продуктов. Характеристика и функциональные свойства технологических добавок. Роль биологически активных добавок к пище для организма человека. Оценка безопасности и эффективности биологически активных добавок.

ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	Лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ОД.3
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели дисциплины - формирование навыков разработки доступных продуктов здорового питания, позволяющих укреплять здоровье и проводить профилактику заболеваний среди населения
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ПК-7 способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях</p> <p>ПК-14 - способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания</p> <p>ПК-16 - способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач</p> <p>ПК-17 - способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности</p> <p>ПК-18 - владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно- производственных задач в области производства продуктов питания</p> <p>ПК-20 - способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать:</u> процессы, формирующие качество продукции; принципы взаимозаменяемости различных видов сырья; требования к качеству кулинарной продукции</p> <p><u>уметь</u> _____ использовать технологические процессы производства кулинарной продукции функционального питания.</p> <p><u>владеть</u> современным представлением научного прогноза в отрасли общественного питания, способами кулинарной обработки различных видов сырья</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И	Научные основы функционального питания. Научные принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами. Принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	продуктов функционального питания. Технология производства функциональных продуктов.
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	Лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ОД.4 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели дисциплины - формирование навыков разработки доступных продуктов здорового питания, позволяющих укреплять здоровье и проводить профилактику заболеваний среди населения
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ПК-7-способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях ПК-14-способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> технологические процессы производства ассортимента кулинарной продукции для диетического и лечебного питания в зависимости от характера заболеваний, стадии болезни, и физиологического состояния питающихся; требования к качеству и безопасности кулинарной продукции для диетического и лечебного питания; стандартные методы контроля качества готовой продукции и правила его проведения. <u>Уметь</u> : совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы в диетических столовых и лечебно-профилактических учреждениях с учетом приспособления химического состава рациона к особенностям ферментного статуса больного человека и подбор соответствующих способов (форм) кулинарной обработки пищи <u>владеть</u> навыками оценки качества кулинарной продукции для диетического и лечебного питания физико-химическими и органолептическими методами по разработанным стандартным методикам; самостоятельной работы с нормативной и справочной документацией регламентирующей технологические процессы приготовления блюд и изделий для диетического и лечебно-профилактического питания.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Основные принципы организации профилактического питания Особенности технологии продукции для профилактического питания
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ	Лекции, практические занятия

ЗАНЯТИЙ	
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ОД.5 «ИННОВАЦИОННЫЙ МЕНЕДЖМЕНТ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
ПИТАНИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели дисциплины - формирование у обучающихся современного управленческого мышления и способностей воздействия на процессы создания, реализации и продвижения инноваций
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ОПК-2 - готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</p> <p>ОПК-3 - способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции</p> <p>ОПК-4 - способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии</p> <p>ОПК-5 - способностью создавать и поддерживать имидж предприятия.</p> <p>ПК-6 - готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж</p> <p>ПК-8- организационно-управленческая деятельность: способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности</p> <p>способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение</p> <p>ПК-10 - способностью вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками</p> <p>ПК-11 - способностью анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: разработки механизма стратегии и способов использования средств достижения поставленных целей; выбора оптимального решения и приемов достижения этого решения</p> <p><u>уметь</u> разработать механизм разработки стратегии и способов использования средств достижения поставленных целей; выбрать оптимальное решение и приемы достижения этого решения.</p> <p><u>владеть</u> разработками на длительную перспективу изменения технико-технологического и экономического состояния объекта управления в целом и его различных частей; формирования команды, способной реализовать инвестиционную программу</p>

КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Предпринимательство и инновации. Инновационные стратегии Инновации в структуре и внутренней среде ресторана
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	Лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

БЛОК ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВЫБОРУ

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.1.1 «ИСТОРИЯ И МЕТОДОЛОГИЯ НАУКИ О ПИЩЕ»

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели дисциплины - овладение знаниями о законах, принципах, понятиях, терминологии, содержании, специфических особенностях организации и управлении научными исследованиями в сфере индустрии питания
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ОК-1- способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу ОК-3готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала.</p> <p>ПК-1 - готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность</p> <p>ПК-3- способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия</p> <p>ПК-7- способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях</p> <p>ПК-16- способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач</p>

ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p>знать: основные факторы, влияющие на развитие индустрии пищи в историческом аспекте; сходство и отличие теорий сбалансированного и адекватного питания; государственную политику России в области здорового питания; мировые тенденции здорового питания; место и роль специалиста в области пищевых технологий формировании мировоззрения населения о необходимости рационализации питания</p> <p>-<u>уметь</u> давать оценку любому виду пищи с точки зрения теории адекватного питания; анализировать любую систему питания или диету на ее соответствие концепции рационального питания.</p> <p>-<u>владеть</u> самостоятельным ведением информационно – библиографического поиска о роли естественных наук в становлении науки о питании, о становлении и развитии индустрии пищевых отраслей, о мировых тенденциях в области здорового питания.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Общие вопросы истории и методологии науки о питании, ее научные аспекты». Роль питания в жизни человеческого общества. Этапы развития науки о питании. история развития науки о питании. Исторические аспекты, современное состояние и перспективные направления развития индустрии питания</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	<p>Лекции, Практические занятия</p>
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	<p>модульное тестирование, реферат</p>
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	<p>экзамен</p>

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.1.2 «ТЕХНОЛОГИЯ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПИТАНИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Цели дисциплины - научить обучающихся использовать в профессиональной деятельности объем базовых теоретических знаний, практических навыков в вопросах индивидуального питания человека.; ознакомиться с качественными показателями пищи, потребности организма в основных пищевых веществах, освоить классификацию продуктов, технологию производства, а также технологический, микробиологический и органолептический контроль качества и производства</p>
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ПК-14- способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания</p> <p>ПК-17 - способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности</p>
ЗНАНИЯ,	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p>

УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>знать: принципы и методику, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг.</p> <p>-<u>уметь</u> критически осмысливать полученную информацию, выделить в ней главное, создать на ее основе новое знание, способен самостоятельно или в составе группы нести научный поиск реализуя специальные средства и методы получения нового продукта; разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовывать ее выработку в производственных условиях; использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской и научно-производственной деятельности</p> <p>-<u>владеть</u> фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Медико-биологические аспекты разработки продуктов индивидуального питания. Характеристика сырья и компонентов, используемых при производстве продуктов индивидуального питания. Общие принципы производства продуктов индивидуального питания. Технологии производства продуктов индивидуального питания</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	<p>Лекции, практические занятия</p>
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	<p>модульное тестирование, реферат</p>
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	<p>экзамен</p>

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.2.1
«УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ В ОБЛАСТИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ
ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Цели дисциплины - выработать представления об: прогнозировании потребностей рынка в производстве качественных продуктов функционального и профилактического питания; планировании повышения качества продуктов питания; нормировании требований к качеству продуктов функционального и профилактического питания; организации взаимоотношений по качеству продукции между поставщиками сырья, предприятиями-изготовителями и потребителями продукции; обеспечении стабильности запланированного уровня качества продуктов питания; контроле качества продуктов функционального и профилактического питания; профилактике не качественных продуктов функционального и профилактического питания; стимулировании и ответственности за достигнутый уровень качества продуктов питания; внутрипроизводственном учете и отчетности по качеству продукции; материально-техническом обеспечении качества продуктов функционального и профилактического питания.</p>
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ	<p>ПК-1- готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в</p>

В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность</p> <p>ПК-4- способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции</p> <p>ПК-18- владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать:</u> нормы требований к качеству продуктов питания; методы контроля и определения качества продуктов функционального и профилактического питания; способы технологического обеспечения управления качеством продукции; методы и способы определения качества сырья для производства продуктов функционального и профилактического питания.</p> <p><u>уметь</u> результативно использовать понимания, знания, стратегические и тактические соображения для управления качеством в области производства продуктов функционального и профилактического питания, а также своевременно находить наиболее эффективные решения конкретных производственно-технических задач, а затем их усиленно реализовывать.</p> <p><u>владеть</u> основными методами, принципами и способами управления качеством в области производства продуктов функционального и профилактического питания, современными информационными технологиями используемыми для управления качеством продуктов питания</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Основные показатели качества в области производства продуктов функционального и профилактического питания. Управление качеством в области производства продуктов функционального и профилактического питания. Методы анализа и управления качеством продукции производства продуктов функционального и профилактического питания</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	<p>Лекции, Практические занятия</p>
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	<p>модульное тестирование, реферат</p>
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	<p>зачет</p>

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.2.2 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ПЛАНИРОВАНИЕ ПРОИЗВОДСТВА
ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ»**

<p>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Цели дисциплины - выработать представления о: проверке качества сырья для производства продуктов функционального и профилактического питания; методах и способах производства продуктов функционального и профилактического питания; внутрипроизводственной организации технологических процессов, рабочих мест, исполнителей производства и др. для приготовления продуктов питания; планировании финансовых затрат и перспективности производства продуктов функционального и профилактического питания; организации соблюдения технологических процессов и аппаратов для производства продуктов функционального и профилактического питания; организации соблюдения санитарных норм при производстве продуктов питания; планировании разработки новых видов продуктов питания в соответствии с требованиями потребителя.</p>
<p>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>ПК-7- способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях ПК-13- способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания ПК-14- способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: знать: ассортимент продуктов функционального и профилактического питания с целью создания новой продукции; методы финансового планирования при производстве продуктов питания; технологические процессы производства продуктов функционального и профилактического питания; методы определения качества сырья для производства продуктов и самого изделия. -уметь разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения; планировать и организовывать производство новых продуктов функционального и профилактического питания; организовывать приготовление продуктов питания в производственных условиях; определять приоритеты в стратегии развития производства. -владеть знаниями новейших достижений техники и технологии в производстве продуктов функционального и профилактического питания, методами определения качества сырья и готового продукта питания; основными способами организации производства продуктов функционального и профилактического питания</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Основные методы организации производства продуктов функционального и профилактического питания. Способы и принципы планирование производства продуктов функционального и профилактического питания.</p>
<p>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</p>	<p>Лекции, практические занятия</p>
<p>ФОРМЫ</p>	<p>модульное тестирование, реферат</p>

ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.3.1 «БИЗНЕС-ПЛАНИРОВАНИЕ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели дисциплины - изучение теоретических и практических вопросов современного, бизнес-проектирования и бизнес-планирования; изучение основных закономерностей управления бизнес-проектом условиях рыночной экономики; овладение методами организационного проектирования; рассмотрение вопросов развития и совершенствования бизнес-проектирования, освоение законодательно-правовой и нормативной базы бизнес- планирования предприятия питания
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ОПК-3-способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции</p> <p>ОПК-4 - способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии</p> <p>ОПК-5- способностью создавать и поддерживать имидж предприятия.</p> <p>ПК-5- способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами</p> <p>ПК-6-готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж</p> <p>ПК-9 - способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия</p> <p>ПК-12- способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов</p> <p>готовностью определять приоритеты в области управления маркетинговой</p> <p>ПК-25- деятельностью предприятия питания и управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания</p> <p>ПК-26- способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски</p> <p>ПК-27- способностью разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания</p> <p>ПК-28- способностью планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью</p>

ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: законодательно-правовую и нормативную базу бизнес-планирования предприятия питания, деловую этику ведение переговоров и общения с владельцами предприятий и ответственными работниками</p> <p><u>уметь</u> устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятия питания, планировать эффективную деятельность предприятия питания и прогнозировать его эффективность; анализировать и оценивать информацию деятельность, идентифицировать проблемы при управлении предприятием питания, оценивать риски; устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития, финансовой и логистической деятельности предприятия питания; управлять информацией, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания, оценивать результаты экономической деятельности предприятий питания с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов.</p> <p><u>-владеть</u> навыками работы с литературой, деловой письменной и устной речью, навыками анализа различной деловой документацией в соответствии с законодательством, навыками организации работы исполнителей умения принимать управленческие решения в любой области деятельности Предприятия питания</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИ КА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Законодательно-правовые основы бизнес-планирования предприятий питания. Бизнес-планирование организационная структура предприятия. Бизнес-планирование в системе управления предприятием. Основы стратегического планирования. Риски, управление рисками.</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	<p>Лекции, практические занятия</p>
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧН ОГО КОНТРОЛЯ	<p>модульное тестирование, реферат</p>
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	<p>зачет</p>

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.3.2 «МЕТОДОЛОГИЯ НАУЧНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Цели дисциплины - формирование у обучающихся навыков научно-исследовательской деятельности; приобщение к научным знаниям, готовность и способность их к проведению научно-исследовательских работ; развитие практических умений в проведении научных исследований, анализе полученных результатов и выработке рекомендаций по совершенствованию того или иного вида деятельности; совершенствование методических навыков в работе с источниками информации и соответствующими программно-техническими средствами; совершенствование культуры исследовательской деятельности.</p>
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ	<p>ПК-16 - способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения</p>

<p>В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач</p> <p>ПК-17 - способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности</p> <p>ПК-18 - владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно- производственных задач в области производства продуктов питания</p> <p>ПК-19 - готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов</p> <p>ПК-20 - способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля способностью создавать модели, позволяющие</p> <p>ПК-22 - выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований</p> <p>ПК-23 - способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания</p> <p>ПК-24 - способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать:</u> современные методы интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач; методики проведения экспериментальной работы, методы обработки полученных экспериментальных данных;</p> <p><u>уметь</u> выбирать методы экспериментальной работы, представлять результаты научных исследований; оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, рефераты, публикации; отстаивать собственную точку зрения относительно выбранной темы исследований;</p> <p><u>владеть:</u> методами анализа полученных результатов исследований, апробации разработок в производственных условиях, разработки методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания.</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Введение в курс «Методология научных исследований». Формы и методы исследования. Основные методы поиска научной информации. Научно-техническая патентная информация. Организация и проведение научных исследований. Методика работы над рукописью исследования, особенности подготовки и оформления. Основы научной этики</p>
<p>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</p>	<p>Лекции, практические занятия</p>
<p>ФОРМЫ</p>	<p>модульное тестирование, реферат</p>

ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.4.1«ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ И ПРАКТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ
ПОЛУЧЕНИЯ ПРОДУКТОВ ПОВЫШЕННОЙ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели дисциплины - дать обучающимся необходимые теоретические и практические знания в области пищевых технологий: современных представлений о принципах здорового питания, пищевой ценности продуктов растительного и животного происхождения, функциональных свойствах пищевых продуктов, современных способах переработки и технологий продуктов питания, направленных на повышение их пищевой ценности.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ПК-2- способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов</p> <p>ПК-7- способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях</p> <p>ПК-16- способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач</p> <p>ПК-18- владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания</p> <p>ПК-23- способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания</p> <p>ПК-24- способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений</p>

<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: современные информационные технологии; специальные средства и методы получения нового знания, фундаментальные разделы техники и технологии продукции питания, методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, методы экспериментальной работы;</p> <p><u>уметь</u>: получать и обрабатывать информацию из различных источников, используя самые современные информационные технологии, критически осмысливать полученную информацию, выделять в ней главное, создавать на ее основе новое знание, уметь разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях, разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, в том числе для проведения экспресс-контроля, создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг, самостоятельно выбирать лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания, составлять и оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, рефераты, публикации;</p> <p><u>владеть</u>: навыками самостоятельной работы, научного поиска, реализуя специальные средства и методы получения нового знания, фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания, вопросами современного состояния в области исследований и оптимизации параметров производства продуктов питания, улучшения качества продукции и услуг, вопросами развития современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания, навыками оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений.</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИ КА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Современные приоритеты производства продуктов повышенной пищевой ценности. Функционально-технологические свойства и пищевая ценность продуктов различных групп. Способы определения и оценки пищевой ценности. Применяемые образовательные технологии: лабораторные занятия и самостоятельная работа студентов. Теоретические и практические основы производства хлеба, хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий повышенной пищевой ценности. Применяемые образовательные технологии: лабораторные занятия и самостоятельная работа студентов.</p> <p>Теоретические и практические основы производства мясных, рыбных и молочных продуктов повышенной пищевой ценности.</p>
<p>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</p>	<p>Лекции, практические занятия</p>
<p>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</p>	<p>модульное тестирование, реферат</p>
<p>ФОРМЫ</p>	<p>экзамен</p>

ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	
--	--

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.4.2«СОВРЕМЕННЫЕ КОНЦЕПЦИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели дисциплины - ознакомление обучающихся с современным представлением о здоровом питании
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ПК-17- способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности ПК-21- способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать:</u> основные принципы здорового питания; <u>уметь:</u> использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской и научно-производственной деятельности, оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия; <u>владеть:</u> методами создания моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИ КА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Основные принципы здорового питания; Кулинарная обработка продуктов - одна из составляющих здорового питания. Пищевая ценность продуктов питания, блюд и рационов. Роль питания в профилактике некоторых распространённых болезней цивилизации
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	Лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧН ОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.5.1 «УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели дисциплины - сформировать у обучающихся практические навыки по принятию управленческих решений в области работы с персоналом, что будет способствовать в дальнейшем принятию эффективных управленческих решений, а также сформировать прочные теоретические знания о сущности и задачах деятельности по управлению персоналом.
---	---

	<p>Дать обучающимся ясное представление о сущности деятельности по управлению персоналом на уровне организации и показать, что научно обоснованная и продуманная система работы с кадрами во многом определяет эффективность и конкурентоспособность предприятия</p>
<p>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>ОПК-2 - готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</p> <p>ОПК-3 - способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции</p> <p>ОПК-4 - способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии</p> <p>ОПК-5 - способностью создавать и поддерживать имидж предприятия.</p> <p>ПК-15 - готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: место системы управления персоналом в общей системе управления организацией, сущность и задачи управления персоналом, основы организационного проектирования системы и процессов управления персоналом;</p> <p><u>уметь</u> выявлять проблемы в области управления персоналом при анализе конкретных ситуаций, предлагать способы их решения и оценивать их возможные результаты, анализировать информацию в сфере управления персоналом, применять теоретические положения в управленческой деятельности по отношению к персоналу, осуществлять распределение функций, полномочий и ответственности на основе их делегирования;</p> <p><u>владеть</u> навыками выбора приоритетов кадровой политики организации и стратегии управления персоналом, реализации управленческих решений по организации деятельности персонала, созданию комфортных условий его труда, реализации технологии управления персоналом</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Система управления персоналом организации. Поиск и отбор персонала. Оценка работы персонала.</p>
<p>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</p>	<p>Лекции, практические занятия</p>
<p>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</p>	<p>модульное тестирование, реферат</p>
<p>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</p>	<p>зачет</p>

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.ДВ.5.2 «УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ В СФЕРЕ ПРОДУКТОВ
ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ НА
ПРИНЦИПАХ ИСО И НАССР»**

<p>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Цели дисциплины - формирование профессиональных компетенций в области управления качеством в сфере общественного питания на принципах ИСО и ХАССП.</p>
<p>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>ПК-1- готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность способностью оценивать эффективность затрат на реализацию</p> <p>ПК-3 -производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия</p> <p>ПК-4 - способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции</p> <p>ПК-5-способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами организационно-управленческая деятельность</p> <p>ПК-8 - способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать:</u> принципы и механизм управления качеством продукции, процессов; приоритеты в области управления производственным процессом, принципы стандартизации и состав стандартов на продукцию общественного питания, основное содержание МС ИСО серии 9000 и плана системы ХАССП; принципы и алгоритм управления информацией в области производства продукции предприятий питания; методы планирования эффективной системы контроля производственного процесса и прогнозирования его эффективности, обеспечения и улучшения качества продукции, профилактики брака;</p> <p><u>уметь</u> ориентироваться в нормативно-технической документации, регламентирующей выпуск продукции на предприятиях общественного питания или деятельность этих предприятий; анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, риски; идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, составлять локальные нормативно-технические документы: диаграммы хода действия, стандарт предприятия, технологические инструкции, технические условия на продукцию, оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства; анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски ,ориентироваться и принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с</p>

	множественными факторами; владеть новейшей информацией в области развития индустрии питания; методами разработки, формирования и внедрения систем качества и безопасности продукции производства, оценки рисков в области обеспечения качества и безопасности, а также снабжения, хранения и движения продукции; методами оценки и управления качеством продукции в соответствии с международными стандартами ИСО и системой ХАССП; навыками расчета эффективности затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Новая философия управления качеством, всеобщее руководство качеством (TQM). Стандартизация в системе управления качеством. Контроль как механизм управления качеством. Международные стандарты (МС) ИСО. Разработка, внедрение и сертификация системы качества на основе МС ИСО. ХАССП как система управления качеством пищевых продуктов
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	Лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.6.1 «ОСНОВЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели дисциплины - формирование знаний в области создания поликомпонентных продуктов питания, отвечающих принципам пищевой комбинаторики, удовлетворяющих требованиям теории оптимального питания, а также предназначенных для людей определенной категории
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ПК-7- способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях ПК-16- способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач ПК-18- питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания ПК-19- готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов ПК-21- способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг

<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: основные принципы и подходы к созданию новых рецептур и технологий; медико-биологические требования к проектируемому продукту; методологию проектирования состава; математический аппарат для расчета рецептур; критерий оптимальности; этапы решения задачи оптимизации; виды задач оптимизации технологических процессов; аналитические методы оптимизации; методологию проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека; основные закономерности химических, физико-химических, ферментно-микробиологических и биохимических процессов и их влияние на качественные характеристики сырья и пищевых продуктов; биотехнологический потенциал сырья животного и растительного происхождения и способы его направленного регулирования с целью получения продукции с заданными свойствами и составом; роль и свойства, функции компонентов пищи в обеспечении здоровья человека и качества пищевых продуктов; основные теории питания и пути их оптимизации; функционально-технологические свойства белковых препаратов, биологически-активных веществ и пищевых добавок; основные методы оценки качественных характеристик пищевого сырья, белковых препаратов, биологически-активных веществ, пищевых добавок и готовой продукции, в том числе трансгенной; экономико-математические методы при выполнении инженерно-экономических расчетов;</p> <p><u>уметь</u>: использовать современные программные и технические средства информационных технологий; использовать модели систем качества; с высокой степенью достоверности создавать рецептуры продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным составом нутриентов; определить пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья, направленного регулирования основных процессов, ответственных за показатели качества готовой продукции; владеть анализом современных тенденций в развитии процессов переработки пищевого сырья с целью выявления перспективных технологических решений, навыками управления, действующими технологическими процессами переработки пищевого сырья, обеспечивающими выпуск продукции, отвечающей требованиям стандарта; разрабатывать новые научно-обоснованные технологии и рецептуры для создания функциональных продуктов высокого качества; составлять конкурентноспособный ассортимент продукции взаимообогащенного состава с учетом изменения сырьевой базы;</p> <p><u>владеть</u> методологией разработки и анализом информационных потоков и информационных моделей; методикой сбора, обработки и представления информации для анализа и улучшения качества, формирования документации по системам качества в соответствии с требованиями международных стандартов и других моделей систем качества; методикой планирования эксперимента и обработки экспериментальных данных; способами внесения микронутриентов в обогащаемые пищевые продукты; методами определения качественного состава пищевого продукта; навыками конструирования продуктов питания на принципах пищевой и аналитической комбинаторики.</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИ</p>	<p>Принципы современной нутрициологии. Теоретические основы производства продуктов функционального</p>

КА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	назначения. Основные категории обогащенных продуктов питания. Пищевые продукты для отдельных групп населения. Моделирование и оптимизация рецептур и технологий пищевых продуктов Методологические принципы процесса проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	Лекции, лабораторные работы
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.6.2 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ РЕКОНСТРУКЦИИ
ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели дисциплины - формирование необходимых теоретических и практических знаний по организации реконструкции предприятий питания, позволяющие разрабатывать проектную документацию на реконструкцию
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ПК-14 - способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания ПК-18 - владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать:</u> основной перечень нормативных и ведомственных материалов по вопросам реконструкции предприятий питания, основные направления реконструкции и технического перевооружения предприятия питания методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности и технического уровня реконструируемого предприятия; новейшие инновационные технологии отечественного и зарубежного производства продуктов питания; технологии контроля качества производимой продукции, соответствующие стандартам ISO и HASSP; современные высокоэффективные энергосберегающие технологические процессы и оборудование в производстве продуктов питания; современные принципы и методы управления и контроля, за деятельностью предприятия питания; <u>уметь:</u> использовать нормативно-техническую документацию по реконструкции предприятий питания; разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта реконструкции и составлять задание на реконструкцию предприятия; технически грамотно разбираться в проектах реконструкции и осуществлять контроль за их внедрением; использовать компьютерные программы при проектировании и

	<p>реконструкции предприятий питания; управлять инновационными процессами, формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятия питания; применять новые принципы и методы инновационного менеджмента;</p> <p><u>владеть:</u> вопросами, моделирования новейших инновационных технологических процессов производства продукции питания; принципами инновационного менеджмента, автоматизированными программами управления производством; рациональными методами эксплуатации высокоэффективного, энергосберегающего, с «экологичными» функциями, технологического и торгового оборудования; практическими знаниями выполнения чертежей и проектной документации с помощью новейших компьютерных программ и систем автоматизированного проектирования</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Общие положения технологии реконструкции и технического перевооружения; Расчет основных технико-экономических показателей реконструкции предприятия; Инновационные и энергосберегающие технологии высокотехнологичного производства предприятий питания в проектах реконструкции; Планировочные решения помещений реконструируемых предприятий питания; Объемно-планировочные решения предприятий питания при реконструкции.</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	Лекции, лабораторные работы
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен

БЛОК Б2 ПРАКТИКА

Б2.Н. НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ Б2.Н1 "НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА"

ЦЕЛИ РАБОТЫ	<p>Цели - закрепление теоретических знаний, полученных при освоении ОПОП, приобретение опыта практической научно-исследовательской работы, в том числе в коллективе исследователей, приобретение практических навыков и компетенций в сфере профессиональной научно-исследовательской деятельности</p>
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ НАУЧНОЙ РАБОТЫ	<p>ПК-16 - способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач</p> <p>ПК-17 - способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности</p> <p>ПК-18 - производственных задач в области производства продуктов питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-исследовательских задач в области производства продуктов питания</p> <p>ПК-19 - готовностью к использованию практических навыков в</p>

	<p>организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов</p> <p>ПК-20 - способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля способностью создавать модели, позволяющие</p> <p>ПК-21 - исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг</p> <p>способностью в составе коллектива ставить задачи исследования,</p> <p>ПК-22 - выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований</p> <p>ПК-23 - способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ НАУЧНОЙ РАБОТЫ</p>	<p>В результате научной работы обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: методики проведения научных исследований; применяемые в научных исследованиях приборы и методы обработки результатов экспериментальных исследований;</p> <p><u>уметь</u>: использовать фундаментальные научные представления и знания в области высокотехнологичных производств продуктов питания, микробиологии и эпидемиологии, инновационных технологий производств продуктов питания в сфере профессиональной деятельности; управлять производственным процессом; использовать компьютерные программы при проектировании и реконструкции предприятий питания; управлять инновационными процессами; применять новые принципы и методы инновационного менеджмента; внедрять информационные технологии для контроля качества продукции питания; применять современные методы исследований продукции питания;</p> <p><u>владеть</u>: современными методами исследований качества сырья и продукции питания; вопросами моделирования технологических процессов производства продукции питания; принципами инновационного менеджмента, автоматизированными программами по управлению производством; методологией управления качеством в сфере продукции питания на принципах ИСО и ХАССП; деловым иностранным языком по профилю подготовки в свободной форме для получения информации из зарубежных источников</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ НАУЧНОЙ РАБОТЫ</p>	<p>изучение специальной литературы и другой научно-технической информации, достижений отечественной и зарубежной науки и техники в соответствующей области знаний; выбор темы исследований с учетом рекомендации кафедры, на которой планируется проведение НИР, анализ ее актуальности; сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по теме работы, составление обзора литературы, постановка задачи; участие в создании экспериментальных установок, отработке методики измерений и проведении научных исследований по теме работы; участие в составлении отчета (разделы отчета) по теме или ее разделу, подготовка доклада и тезисов доклада на конференции, подготовка материалов к публикации.</p>
<p>ФОРМЫ</p>	<p>зачет с оценкой</p>

ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	
--	--

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ Б2.Н2 "НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ СЕМИНАР"

ЦЕЛИ	Цели научно-исследовательского семинара: формирование у обучающихся навыков научных коммуникаций, публичного обсуждения результатов своей научно-исследовательской работы на ее различных этапах
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОГО СЕМИНАРА	<p>ПК-16 - способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач</p> <p>ПК-17 - способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-ПК-18 - производственных задач в области производства продуктов питания</p> <p>ПК-19 - готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов</p> <p>ПК-20 - способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля способностью создавать модели, позволяющие</p> <p>ПК-21 - исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг способностью в составе коллектива ставить задачи исследования,</p> <p>ПК-22 - выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований</p> <p>ПК-23 - способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания</p> <p>ПК-24 - способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ НАУЧНО-	<p>В результате научной работы обучающиеся должны:</p> <p><u>знать:</u> основные определения и понятия изучаемых разделов информационно- библиотечной культуры; типы и виды информационных ресурсов; возможности библиотеки и умения их использовать; виды и жанры студенческих работ;</p> <p><u>уметь:</u> вести информационный поиск; критически мыслить, понимать, оценивать и творчески использовать информацию; пользоваться</p>

ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОГО СЕМИНАРА	современными информационно-коммуникационными технологиями; готовить информационные обзоры; вести дискуссию; владеть: различными способами поиска информации; навыками работы с источниками информации; правилами оформления первоисточников; элементарными способами представления результатов работы с источниками; навыками создания собственного текста; культурой академического письма
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОГО СЕМИНАРА	освоение методологических аспектов научного поиска и практическая отработка исследовательских приемов. Понятия, категории и структура научного исследования; содержание, этапы инструменты и приемы осуществления научно-исследовательского проекта; мастер-классы. подбор научной экономической и аналитической литературы и подготовки литературного обзора по конкретной исследовательской задаче, исследовательской части. обсуждение особенностей научно-исследовательского проекта как формы НИР, определение этапов его разработки, требований к подготовке и защите отчета о проведенной работе. публичное обсуждение на проектных семинарах. организация и проведение исследований, апробирование исследовательского инструментария. Магистранты пишут текст магистерской диссертации, который проходит предзащита магистерской диссертации
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет с оценкой

Б2.П ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Б1.П.1 «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА»

ЦЕЛИ ПРАКТИКИ	Цели практики: ознакомление обучающихся с особенностями научной работы и этикой научного труда, формирование системы знаний, умений и навыков, необходимых для проведения научно-исследовательской работы; подготовка обучающихся к научно-исследовательской профессиональной деятельности
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	<p>ПК-1 - готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность</p> <p>ПК-2 - способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов;</p> <p>ПК-3 - способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия</p> <p>ПК-4 - способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции;</p>

	<p>ПК-5- способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами;</p> <p>ПК-6 - готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж;</p> <p>ПК-7 - способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	<p>В результате освоения практики обучающиеся должны:</p> <p><u>знать:</u> основы планирования на предприятии, показатели, характеризующие качество продукции, основные виды брака на данном производстве и мероприятия по предупреждению брака и повышению качества продукции, порядок отбора проб сырья и готовой продукции, методы контроля качества продукции, используемые на данном предприятии, порядок подготовки и проведения дегустаций, оформление протоколов, методики разработки новых видов продукции;</p> <p><u>уметь:</u> составлять принципиальные процессуальные схемы производства продукции, составлять производственную документацию, вести отчетность по работе цехов, проводить расчеты по обеспечению предприятия ресурсами, отбирать пробы сырья и готовой продукции, проводить анализ причин снижения качества продукции, предлагать мероприятия по предупреждению брака, оценивать риски в области качества и безопасности продукции;</p> <p><u>владеть:</u> навыками производственных расчетов, разработки систем качества и безопасности продукции</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	инструктаж по технике безопасности; ознакомление с общей структурой предприятия (организации) ознакомление с организацией производства; изучение технологии производства продуктов функционального и профилактического питания; контроль качества; ознакомление с организацией обслуживания, защита отчета
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	Зачет с оценкой

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б2.П2 «НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ ПРАКТИКА»**

ЦЕЛИ ПРАКТИКИ	Цели: подготовить обучающихся к самостоятельной научно-исследовательской работе, основным результатом которой является написание и успешная защита магистерской диссертации, проведение научных исследований в составе творческого коллектива
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	<p>ПК-16 - способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач</p> <p>ПК-17 - способностью использовать знания новейших достижений техники</p>

	<p>и технологии в своей научно-исследовательской деятельности владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-ПК-18 - производственных задач в области производства продуктов питания</p> <p>ПК-19 - готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов</p> <p>ПК-20 - способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля способностью создавать модели, позволяющие</p> <p>ПК-21 - исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг</p> <p>способностью в составе коллектива ставить задачи исследования,</p> <p>ПК-22 - выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований</p> <p>ПК-23 - способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания</p> <p>ПК-24 - способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ</p>	<p>В результате освоения практики обучающиеся должны:</p> <p><u>знать:</u> источники научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания, структуру научно-исследовательской лаборатории, тематическую направленность научно-исследовательских работ лаборатории, методы исследования, используемые при проведении научно-исследовательских работ, приборы и оборудование, используемые в научно-исследовательской лаборатории, технику безопасности при работе в научно-исследовательской лаборатории, порядок планирования и проведения эксперимента, математическую обработку результатов исследования, правил составления отчета о проведенной научно-исследовательской работе и формулировки выводов и предложений;</p> <p><u>уметь:</u> анализировать научно-техническую информацию, составлять литературный обзор по теме исследования, определять и формулировать цели и задачи исследования, выбирать и осваивать методики исследования, выполнять эксперименты, проводить наблюдения и измерения, составлять их описания, проводить математическую обработку результатов исследования, формулировать выводы и давать рекомендации</p> <p><u>владеть:</u> способами анализа научно-технической информации, современными методами проведения научных исследований, правилами оформления документации по обеспечению качества и безопасности продукции питания</p>

КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИ КА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	Инструктаж по технике безопасности; выбор направления и обоснование темы научного исследования; изучение и анализ литературных источников для обоснования актуальности и новизны магистерской диссертации; составление и утверждение индивидуальной программы практики, изучение и анализ патентных источников с целью расширения кругозора по теме исследования, овладения понятийным аппаратом, методикой патентования и приемов защиты интеллектуальной собственности; анализ, систематизация и обобщение патентной и научно-технической информации по теме исследования, составление программы эксперимента, выбор методик и освоения методов исследования, проведение теоретических и экспериментальных исследований в рамках поставленных задач, анализ и обработка экспериментальных данных, формулирование выводов и предложения по теме научного исследования. подготовка к защите отчета: документальное оформление, представление презентации и защита отчета
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет с оценкой

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ Б2. ПЗ. "ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА"

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Целями преддипломной практики являются приобретение обучающимися навыков самостоятельной оценки результатов исследований, подготовка выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации).
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В ОК-1 - способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу ОК-2 - готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения ОПК-1 - готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности ПК-16 - способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и пр ПК-17 - способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности ПК-18 - владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания ПК-19 - готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов ПК-20 - способностью разрабатывать методики проведения

	<p>исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля</p> <p>ПК-21 - способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг</p> <p>ПК-22 - способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований</p> <p>ПК-23 - способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Обучающийся должен:</p> <p><u>знать:</u> современные методы сбора, обработки и анализа информации в процессе управления различными сферами деятельности предприятия питания; методы исследования сырья и продуктов питания;</p> <p><u>уметь:</u> использовать различные источники информации, а также осуществлять анализ полученной информации; адекватно подбирать средства и методы для решения поставленных задач в научном исследовании.</p> <p><u>владеть:</u> навыками самостоятельного решения научных, инженерных и производственных задач в области технологии функциональных и профилактических видов питания, безопасности продовольственного сырья и продуктов питания</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>1. Подготовительный этап. Выдача заданий, инструктаж по ТБ. Работа с научно-технической литературой, патентами, нормативно-техническими документами.</p> <p>2. Теоретический этап. Систематизация научно-технической информации по тематике исследования. Написание литературного обзора к магистерской диссертации.</p> <p>3. Производственно-технологический этап. Выполнение экспериментальной части научно-исследовательской работы, согласно полученному заданию. Написание и оформление публикации по исследуемой теме.</p> <p>4. Заключительный этап. Подготовка отчета по практике.</p>
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	Зачет с оценкой

БЛОК Б3. ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Целями проведения Государственной итоговой аттестации являются: проверка знаний, умений и личностных компетенций, приобретенных
---------------------------------	---

	<p>обучающимся при изучении профессионального цикла основной образовательной программы направления, в соответствии с требованиями Федерального Государственного образовательного стандарта</p>
<p>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>В</p> <p>ПК-16 - способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и пр</p> <p>ПК-17 - способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности</p> <p>ПК-18 - владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания</p> <p>ПК-19 - готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов</p> <p>ПК-20 - способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля</p> <p>ПК-21 - способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг</p> <p>ПК-22 - способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований</p> <p>ПК-23 - способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования св</p> <p>ПК-24 - способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов</p>

ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Обучающийся должен:</p> <p><u>знать:</u> отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии функциональных и профилактических видов питания; изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении; факторы влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья полуфабрикатов и готовой продукции; технологии функциональных и профилактических видов питания; структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; рациональные способы эксплуатации машин;</p> <p><u>уметь:</u> правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства функциональных и профилактических видов питания; проводить стандартные испытания по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработке мероприятий по их предупреждению; разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания;</p> <p><u>владеть:</u> навыками самостоятельного решения научных, инженерных и производственных задач в области технологии функциональных и профилактических видов питания, безопасности продовольственного сырья и продуктов питания; опытом методов исследования свойств сырья и контроля качества продукции</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Технология продуктов функционального питания Современные концепции здорового питания Теоретические и практические основы получения продуктов повышенной пищевой ценности</p>
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	<p>Написание и защита ВКР (магистерская диссертация)</p>

ФТД ФАКУЛЬТАТИВЫ
АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ФТД1 «ОРГАНИЗАЦИЯ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ»

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели дисциплины - формирование у обучающихся знаний в отношении принципов организации рационального питания для основных социальных групп населения, с учетом особенностей отдельных представителей этих групп по их возрасту, специфике профессиональной деятельности, состоянию здоровья, национальности, вероисповеданию
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ПК-7- способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать:</u> принципы классификации основных пищевых веществ и особенностях их использования организмом человека; ассортимент и специфические особенности основных пищевых продуктов для лечебно-профилактического и диетического питания; <u>уметь:</u> организовать рациональное питание основных профессиональных и половозрастных групп населения; <u>владеть:</u> навыками применения основных способов организации социального питания; применять принципы обеспечения безопасности, качества и гигиеничности пищевых продуктов для социального питания
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Принципы современной нутрициологии. Теоретические основы производства продуктов социального питания. Основные категории обогащенных продуктов питания. Пищевые продукты для отдельных групп населения. Моделирование и оптимизация рецептов и технологий пищевых продуктов социального питания
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	Лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет